

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan merupakan jenis makanan kecil/ringan yang biasanya disantap oleh sebagian orang yang digunakan untuk mengganjal perut sebagai penghilang rasa lapar sementara. Camilan biasanya dinikmati saat bersantai atau menonton televisi. Salah satu contoh camilan yang populer adalah *Puff pastry*.

Puff Pastry dikenal berasal dari Negara Prancis, *puff pastry* seringkali digunakan sebagai kudapan atau sebagai bahan untuk makanan penutup (*dessert*). *Puff Pastry* pertama kali dibuat oleh *Pastrycook* magang asal Perancis bernama Claudius Gele pada tahun 1645, pada akhir masa magangnya. *Puff pastry* termasuk salah satu produk pastry panggang yang terbuat dari adonan tepung, garam, lemak dan cairan dengan teknik menggilas dan melipat. Karakteristiknya bervolume tinggi dengan rongga yang berlapis-lapis, renyah dan gurih. Bentuk berlapis-lapis diperoleh dari teknik penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang sehingga dihasilkan lapisan-lapisan (laminasi) adonan dengan lapisan lemak lipat yang tipis (Putra,2016).

Proses melipat yaitu dengan cara melapisi adonan dengan pastry margarine serta menipiskannya. Langkah tersebut dilakukan secara berulang-ulang sehingga diperoleh adonan akhir yang tampak seperti lembaran yang menyatu. Proses pemanggangan dalam oven akan membentuk lembaran pada adonan sehingga mengembang dan menjadikan hasil akhir kue tampak banyak lapisan tipis yang menyatu. (Putra,2016).

Sayuran sangat penting dikonsumsi untuk kesehatan masyarakat karena memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk vitamin, mineral, protein nabati, dan serat. Salah satu jenis sayuran yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah pakcoy (*Brassica rapa L.*). Pakcoy mengandung serat, vitamin A, B, B2, B6, dan C, kalsium, fosfor, tembaga, magnesium, zat besi, dan protein. Manfaat pakcoy antara lain adalah mencegah kanker, hipertensi, dan penyakit jantung, serta mendukung kesehatan sistem pencernaan dan mencegah anemia pada ibu hamil. (Tania et al., 2012).

Sawi Pakcoy ialah sayuran berdaun hijau yang tahan terhadap hujan dan dapat dipanen sepanjang tahun, tidak tergantung dengan musim. Memiliki umur

yang pendek, sayur pakcoy dapat dipanen pada saat tanaman telah berumur 40 hari setelah tanam (Masjida Utari dkk,2022). Sayur dengan 2 genus *Brassica* ini memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi kesehatan konsumen. Karakteristik yang dimiliki pakcoy seperti genus *Barassica* lainnya, yaitu memiliki sifat sebagai antikanker, antioksidan dan memiliki komponen antiinflamasi.

Pakcoy mengandung vitamin yang tinggi, mineral, rendah lemak, serat, serta komponen fitokimia yang menguntungkan. Vitamin C dan E yang terkandung dalam jenis sawi ini merupakan komponen antioksidan yang bisa memerangi radikal bebas. Metabolit sekunder yang terkandung dalam sayur ini, seperti flavonoid, terpen, antosianin dan komponen metabolit lainnya, menjadikan sayuran ini kaya akan kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan (Harsela *et al.*(2020), Raksun *et al.*(2020), Sanlier & Saban, (2018).

Puff pastry dengan tambahan sayur pakcoy merupakan inovasi makanan yang masih belum banyak dikenal dan dibuat oleh masyarakat. Selain menjadi favorit di kalangan pecinta kuliner, makanan ini juga diperkaya dengan nilai gizi yang tinggi berkat kehadiran sayur pakcoy dalam adonannya. Pemilihan pakcoy sebagai bahan tambahan didasarkan pada kemudahan budidayanya dan kemampuannya tumbuh sepanjang tahun. Pakcoy kaya akan manfaat seperti membantu mencegah hipertensi, penyakit jantung, mengurangi risiko berbagai jenis kanker, serta mencegah anemia pada ibu hamil dan penyakit katarak, berkat kandungan betakaroten yang tinggi.

Penambahan sayur pakcoy memberikan sentuhan warna dan kenampakannya yang menarik dan membedakan *puff pastry* ini dari yang lain. Proses pencampuran sayur pakcoy yang telah dikeringkan dan diubah menjadi serbuk sehingga mempermudah proses pembuatannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *puff pastry* dengan tambahan sayur pakcoy yang baik sehingga dapat disukai oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha produksi *Puff Pastry* dengan tambahan sayur pakcoy?
3. Bagaimana strategi pemasaran *Puff Pastry* dengan tambahan sayur pakcoy?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi *puff pastry* dengan tambahan sayur pakcoy yang baik sehingga dapat disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi *puff pastry* dengan tambahan sayur pakcoy sehingga layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran *puff pastry* dengan tambahan sayur pakcoy yang baik digunakan.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai ekonomi sayur pakcoy di pasaran.
2. Memberikan varian baru terhadap produk *puff pastry* dengan tambahan sayur pakcoy.
3. Menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* melalui serangkaian kegiatan produksi dan pemasaran *puff pastry* dengan tambahan sayur pakcoy.